21 Ιουνίου 2018

Χταπόδι κρασάτο με πατάτες και ελιές

Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης- Food Styling: Αντωνία Κατή

Το χταπόδι είναι ανεπανάληπτος μεζές, εδώ, όμως, το προτείνουμε μαγειρεμένο στην κατσαρόλα με πατατούλες και ελιές. Δοκιμάστε το!
Χρόνος προετοιμασίας:20΄ Χρόνος μαγειρέματος:60΄ Έτοιμο σε:1:20΄

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ:Γεωργία Κοφινά

Υλικά

- 1 κιλό χταπόδι καθαρισμένο, σε μεγάλα κομμάτια
- 1 κρεμμύδι μέτριο, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι ντομάτα αποφλοιωμένη, ψιλοκομμένη
- 1 φλιτζάνι μικρές ελιές πράσινες τσακιστές χωρίς κουκούτσι, ξαλμυρισμένες
- 500γρ. πατατούλες ολόκληρες, ξεφλουδισμένες

- ½ φλιτζάνι κόκκινο κρασί
- 2/3 φλιτζανιού ελαιόλαδο
- 1 φλιτζάνι νερό περίπου
- 1 ξυλάκι κανέλας
- λίγο αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Βάζετε το χταπόδι σε μέτρια κατσαρόλα πάνω σε μέτρια φωτιά χωρίς νερό και αφήνετε να βγάλει το νερό του και να αρχίζει να βράζει. Αφήνετε σε σιγανή φωτιά μέχρι να πιει το δικό του νερό και προσθέτετε μόνο όσο επιπλέον νερό χρειάζεται για να ψηθεί. Θα χρειαστεί περίπου 35-40 λεπτά μέχρι να μαλακώσει.

Ρίχνετε τότε το κρεμμύδι και το σκόρδο και, όταν μαλακώσουν, προσθέτετε το λάδι και αφήνετε να σοταριστούν λίγο.

Σβήνετε το φαγητό με το κρασί και προσθέτετε την ντομάτα, τις πατατούλες, την κανέλα και πιπέρι. Δοκιμάζετε το φαγητό και, αν χρειαστεί, προσθέτετε ελάχιστο αλάτι. Ρίχνετε όσο νερό χρειάζεται για να καλυφθεί το φαγητό, το σκεπάζετε λίγο με καπάκι και αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες. Ελέγχετε τα υγρά και, αν χρειαστεί, προσθέτετε λίγο νερό ακόμα για να μείνει λίγη σάλτσα στο τέλος.

Προσθέτετε τις ελιές και σιγοβράζετε το φαγητό για 3-4 λεπτά ακόμα για να δέσουν οι ελιές με τη σάλτσα του χταποδιού.

Πηγή: olivemagazine.gr